



## NAHNI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Nohut 1 su bardağı  
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı  
Sazan balığı 600 gram  
Su 3 su bardağı  
Soğan 3 büyük boy  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı  
Limon suyu 3 yemek kaşığı  
Karabiber ½ tatlı kaşığı

Nohudu akşamdan ıslat, basınçlı tencerede pişir. Balığı iri parçalara ayır. Soğanları yarım halka şeklinde doğra. Yağla soğanı pembeleştir. Balığı ilave et, kızart. Karabiber, kırmızıbiber, haşlanmış nohut, su ve tuz koy, pişir. Limon suyunu ilave et.

Not: Hotamış gölü kurumadan önce çok fazla balık olduğu ve o zamanlarda bu yemeğin yapıldığı belirtilmiştir.

